



Mi Primera  
Comunion

 **PRINCESA DE ÉBOLI**  
APARTAHOTEL \*\*\*\*

by Sercotel Hotels



# UN DÍA ESPECIAL

Sabemos que es una fecha importante. Por ello queremos que toda la familia lo disfrutéis, manteniendo un agradable recuerdo de esos momentos.

Ponemos a vuestra disposición cómodas y amplias instalaciones, la cuidada gastronomía de nuestro Chef, Sergio Arias, la gran experiencia en la organización de eventos y una esmerada atención al cliente por parte de todo el personal implicado.



**Para más información, contactad con nuestro Departamento de Eventos:**

Teléfono: 91 263 64 00

Email: [eventos@hotelprincesadeeboli.com](mailto:eventos@hotelprincesadeeboli.com)

[www.hotelprincesadeeboli.com](http://www.hotelprincesadeeboli.com)

# Menús adulto



### Entrantes a compartir (elegir 3)

Surtido de Ibéricos de la Dehesa de Extremadura con Picos Camperos  
Corona de Langostinos Perfumados a la Pimienta Negra con Guacamole  
Setas Crujientes con Mousse de Queso de Cabra, Salsa Romesco y Crujiente Ibérico  
Huevos rotos con Patatas, Boletus y Trigueros  
Dúo de Croquetas del Chef

### Plato principal (elegir 1)

Torre de Lubina al Horno con Cima de Gambas y Tomate Seco  
sobre Parmentier Trufada de Puerro y Crujiente de Parmesano  
Medallones de Solomillo Ibérico en Salsa de Boletus y Migas Manchegas

### Postre

Milhojas de Crema y Nata

Café e Infusiones  
Mignardises

### Bodega

Vino Blanco o Tinto  
Cervezas y Refrescos  
Cava Brut

**42€**  
IVA Incluido

\*Como mínimo 15 días antes de la celebración han de confirmarse los 3 entrantes y el número de personas con cada opción de plato principal elegida

# Menú 2

## Entrantes a compartir (elegir 3)

Surtido de Ibéricos de la Dehesa de Extremadura con Picos Camperos  
Corona de Langostinos perfumados a la Pimienta Negra con Guacamole  
Pimientos del Piquillo rellenos de Merluza y Marisco con Emulsión de su Jugo  
Bacalao frito en Tempura con Cremoso de Ajoblanco y Chips de Cebolla y Patata Violeta  
Flores de Alcachofas confitadas, rellenas de Gulas y Foie fresco braseado sobre Parmentier trufada

## Plato principal (elegir 1)

Lomo de Merluza al horno en Salsa de Albariño al Azafrán, Salteado de Verduras y Mousse de Marisco  
Entrecot de Ternera con Patatas Panaderas y Guernikas

## Postre

Tarta de Trufa Bañada

Café e Infusiones  
Mignardises

## Bodega

Vino Blanco o Tinto  
Cervezas y Refrescos  
Cava Brut

45€

IVA Incluido

\*Como mínimo 15 días antes de la celebración han de confirmarse los 3 entrantes y el número de personas con cada opción de plato principal elegida





## Entrantes a compartir (elegir 3)

Surtido de Ibéricos de la Dehesa de Extremadura con Picos Camperos  
Corona de Langostinos perfumados a la Pimienta Negra con Guacamole  
Medallones de Mozzarella de Buffala con Langostinos, Tomate y Vinagreta de Piñones, Soja y Parmesano  
Pulpo a la brasa sobre Mousse de Parmentier trufada y Puntas de Espárragos  
Huevos Estrellados con Patatas y Lascas Ibéricas en Sorpresas del Padrón

## Plato Principal (elegir 1)

Taco de Bacalao confitado en Salsa de Ajo negro y Chanfaina de Verduras  
Presa Ibérica, Patata Rota con Ajos tiernos, Cebollita Francesa glaseada y Salsa de Naranja

## Postre

Duo de Chocolates

Café e Infusiones  
Mignardises

## Bodega

Vino Blanco o Tinto  
Cervezas y Refrescos  
Cava Brut

**49€**  
IVA Incluido

\*Como mínimo 15 días antes de la celebración han de confirmarse los 3 entrantes y el número de personas con cada opción de plato principal elegida

# Menú 4

## Entrantes a compartir (elegir 3)

Surtido de Ibéricos de la Dehesa de Extremadura  
Corona de Langostinos perfumados a la Pimienta Negra con Guacamole  
Huevos a baja Temperatura con Bogavante braseado  
Pimientos del Piquillo rellenos de Merluza y Marisco con Emulsión de su Jugo  
Duo de Croquetas caseras del Chef

## Plato Principal (elegir 1)

Lomo de Merluza al horno con Cama de Txangurro y Salsa de Brut Nature  
Solomillo de Cebón con atadillo Ibérico, Pastel de Patata y Jugo de Oporto

## Postre

Mouse de Chocolate Blanco y  
Fruta de la Pasión

Café e Infusiones  
Mignardises

## Bodega

Vino Blanco o Tinto  
Cervezas y Refrescos  
Cava Brut

56€

IVA Incluido



\*Como mínimo 15 días antes de la celebración han de confirmarse los 3 entrantes y el número de personas con cada opción de plato principal elegida

Menús Adulto

# Menús infantiles

## Menú 1

Pizza Princesa de Éboli, Calamares,  
Fingers de Pollo, Croquetas  
y Patatas fritas

Tarta de Comunió

25€  
IVA Incl.

## Menú 2

Macarrones a la Napolitana

Pechuga de Pollo Villarroy con  
Patatas fritas en Salsa de Tomate

Tarta de Comunió

30€  
IVA Incl.

## Menú 3

Entremeses fríos y calientes

Medallón de Solomillo de Ternera  
con Patatas fritas

Tarta de Comunió

35€  
IVA Incl.

## Menú Sin Gluten



Macarrones a la Napolitana ó  
Entremeses fríos

Pechuga de Pollo a la plancha o  
Filete de Ternera con Patatas fritas

Mousse de Chocolate

30€  
IVA Incl.

Todos nuestros menús infantiles incluyen bebida (Agua y Refrescos)

Menús Infantiles

# OTROS SERVICIOS

## Decoración del Salón Personalizada

El hotel pone a su disposición un servicio de decoración temática (globos, mesas de regalos, barras dulces, etc.). Consultar opciones y precios.

**En caso de decoración aportada por el cliente, el acceso al salón se realizará 1 hora antes del comienzo del evento.**

## Regalo de Comunión

Tarta presentación\*

+

Muñeco

+

Regalo

\*La tarta de Comunión es San Marcos de Nata o Trufa, en formato tipo Libro con Muñeco de Comunión. Además el hotel le hará un estupendo regalo de recuerdo

## Servicio de Animación

El hotel proporcionará el servicio de animación INCLUIDO, (1 hora de duración), compartido con el resto de comuniones, siempre que el número supere los 10 niños (mismo día y mismo horario).

Si desea contratar animación en exclusiva, consultar precios.



# Música y Barras de Bebidas

(En el salón del evento)

## Música

Bafle profesional con reproductor USB/Bluetooth (con música aportada por el Hotel o el cliente)

- 2 Horas de Duración
- **180€** IVA Incl.

## Barras de Bebidas

### Carro de Bebidas (2 horas de duración)

- Carrito privado con servicio de camarero (min. 25 combinados)
- Servicio camarero **100€** IVA Incl. (cada 50 personas)
  - Combinados **8€** IVA Incl.
  - Cervezas o refrescos **3,5€** IVA Incl.

### Barra Libre: (2 horas de duración)

- **15€** IVA Incl. por persona (mínimo 30 adultos)
- Bafle con música de regalo





## Y además, . . . . . . por celebrar la 1ªComunión con nosotros . . .

- Precios especiales de habitaciones para familiares y amigos.
- Plazas de parking incluidas durante la duración de la Comunión, hasta completar aforo.

### Horarios

#### Eventos Día

- Servicio comidas desde las 13:30 hasta las 17:00h
- Contratando servicio de Música y Bebidas hasta las 19:00h

#### Eventos Noche

- Servicio cenas desde las 20:30 hasta las 00:00h
- Contratando servicio de Música y Bebidas hasta las 02:00h

- Servicio de terraza, de uso compartido, hasta las 00:00h.

# Condiciones Generales

Para disponer de un salón privado, se requiere un mínimo de 20 comensales adultos en sala, si no llegaran a este número, se cobrará en concepto de alquiler de salón el importe de 140€ o hasta completar el número mínimo de comensales. En caso contrario, se ofrecerá un espacio compartido con otro evento para evitar este coste adicional.

El Hotel se compromete a mantener las condiciones aceptadas aunque se produjeran con posterioridad a la firma de este contrato fluctuaciones de precios u otras variaciones, excepto el incremento del IPC anual.

La reserva en firme del evento será confirmada con una entrega de 200.00 €, que se descontarán del total de la factura final.

El resto del montante total se abonará a la finalización del evento, salvo acuerdo mutuo entre ambas partes.

En el momento de la contratación del evento, el cliente garantizará un -10% del número de comensales adultos contratados. Este será el número mínimo a facturar por el hotel independientemente del número final de asistentes.

El Hotel se compromete a la elaboración del menú para poder atender a un número total no superior al contratado en un 10% de los comensales confirmados en el punto anterior. En el caso de que éstos superen a los garantizados por el cliente, el hotel facturará el número que compruebe el Maître junto con la persona designada por el cliente.

Queda prohibido la entrada y salida de alimentos y bebidas al hotel por parte del cliente sin la expresa firma de documento de autorresponsabilidad del mismo.

En caso de cancelación por parte del cliente del evento reflejado en este contrato, **el Hotel no reembolsará el depósito recibido** como reserva. El cliente justificará dicha cancelación y hará entrega del contrato original.

En caso de cancelación del evento reflejado en este contrato por parte del hotel, por causas ajenas o de fuerza mayor, éste abonará el importe del depósito recibido como reserva.

Los métodos de pago a disposición del cliente son en efectivo (hasta un máximo de 2.500 €), tarjeta de crédito o transferencia bancaria (esta última ha de realizarse como mínimo 3 días antes de la celebración del evento, enviando justificante al Departamento de Eventos).

El cliente se responsabilizará de los posibles desperfectos, roturas u otros daños que, por razones ajenas al hotel e imputables al cliente o sus invitados, se pudiesen producir durante la celebración del evento.

La razón social y número de cuenta a la que deben ir dirigidos todos los pagos y sobre la que se generarán todas las facturas es:  
MERCABACK 2000 SLU - CIF: B-B82637281  
LA CAIXA ES74 2100 5756 46 0200033300

 **PRINCESA DE ÉBOLI**  
APARTAHOTEL \*\*\*\*

by Sercotel Hotels

C/ Pablo Picasso, 10 · PINTO  
[www.hotelprincesadeeboli.com](http://www.hotelprincesadeeboli.com)

